

Comment texturer vos produits alimentaires

OBJECTIFS GÉNÉRAUX

Innover dans le secteur concurrentiel de l'agro-alimentaire.

Proposer des aliments répondant aux attentes des consommateurs.

S'assurer du réachat par le consommateur.

PUBLIC

Equipes R&D, Formulation et qualité des IAA, Fournisseurs d'ingrédients et d'additifs

PRÉREQUIS

Bac+ 2 ou équivalent

Définitions et rappel sur la rhéologie

Propriétés et fonctionnalités des texturants

- Dérivés de l'amidon (amidons modifiés)
- Extraits d'algues
- Exsudats de plantes
- Gommes d'origine microbienne
- Dérivés de la cellulose
- Pectines

Les agents émulsifiants

Le choix du texturant en fonction des propriétés du produit fini et des procédés de fabrication, conseils pour la formulation de vos produits Clean Label et Bio

Atelier pratique dans le centre d'essais

- Point sur les différents modes d'incorporation et essais de mise en application
- Travaux pratiques pour comprendre les propriétés des différents texturants
- Présentation des outils de caractérisation de la texture

TARIF INTER-ENTREPRISES

715 € Net de TVA*

DATE(S) / DURÉE / LIEU

Formations régulières
7h
Technopole Alimentec
Nous consulter

* TVA non applicable, article 261 de l'annexe II du CGI, paragraphe 4.4.a. 4ème alinéa.

LES +

Atelier pratique
Echanges et analyses des pratiques
Mise à disposition d'outils d'aide à la décision

OBJECTIFS OPÉRATIONNELS

- Maîtriser les fonctionnalités des agents de texture
- Choisir et utiliser les texturants de manière adaptée à son application et son process
- Sélectionner des texturants adaptés / autorisés dans les formulations Clean Label & Bio

MOYENS PÉDAGOGIQUES, TECHNIQUES

- Diaporama et documentation transmise au stagiaire
- Illustrations de l'apport théorique via des exemples concrets/mises en situation
- * Séances de travail

d'application des connaissances (en cours de formation)
* Supports écrits d'exercices, documents «trame»

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- A l'entrée : QCM d'évaluation
- En cours : Evaluation des exercices appliqués
- En fin : QCM d'évaluation avec corrigé, commenté par le formateur

